Fiche technique relative à l'entretien manuel de la vaisselle

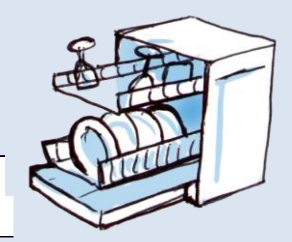




OBJECTIF :
Mettre en œuvre une technique de lavage de la vaisselle en respectant le mode opératoire.

N°	OPERATIONS	MATERIELS ET PRODUITS	DEROULEMENT DE L'ACTION	JUSTIFICATIONS
1	**ORGANISATION**	lavette blanche, grattoir, produit de vaisselle, bouchon d'évier poubelle à pédale et sac	– Préparer son poste de travail – Vider le bac de lavage et désinfecter – Remplir d'eau le bac de lavage – Ne pas laisser la vaisselle s'accumuler pour ne pas surcharger le plan de travail – Faire sa vaisselle en plusieurs fois compte tenu du manque de place	**Hygiène économie**
2	**PREPARATION DE LA VAISSELLE**	Poubelle à pédale	– Eliminer les déchets alimentaires de la vaisselle – Entreposer la vaisselle sur le plan de travail – Organiser la vaisselle par degré de salissure	**Hygiène Principe du plus propre vers le plus sale**
3	**LAVAGE**	Eau, produit vaisselle, lavette blanche, grattoir	– Respecter le dosage de produit vaisselle par le fabricant (lire le mode d'emploi) – Commencer par les verres assiettes, couverts et terminer par les plats, changer l'eau en cas de besoin – Déposer la vaisselle sur la tablette – Eviter les torsions, stabiliser sa position, maintenir le dos droit	**Economie efficacité ergonomie**
4	**RINCAGE**	Egouttoir, eau	– Vider le bac d'eau savonneuse, rincer, – remplir le bac d'eau propre – Rincer la vaisselle – Rincer la tablette – Poser l'égouttoir	**Sécurité alimentaire**
5	**EGOUTTAGE ESSUYAGE**	Egouttoir Papier à usage unique	– Retourner les récipients creux, laisser sécher ou essuyer – Essuyer la vaisselle avec un torchon propre – Changer de torchon dès qu'il est mouillé – Ne pas le déposer sur le plan de travail	**Hygiène**
6	**RANGEMENT**	Placard, armoire	– Respecter l'ordre de rangement	**Gain de place, sécurité, respect des habitudes de la personne**
7	ENTRETIEN DU POSTE DE TRAVAIL	lavette verte, produit dégraissant et désinfectant Balai trapèze, faubert, frange ou gaze	– Essuyer et ranger l'égouttoir, ranger le matériel utilisé pour la vaisselle – Désinfecter l'évier et le plan de travail – Vider la poubelle – Nettoyer, désinfecter régulièrement la poubelle – Nettoyer le sol si besoin	**Utilisation ultérieure Hygiène** **sécurité**

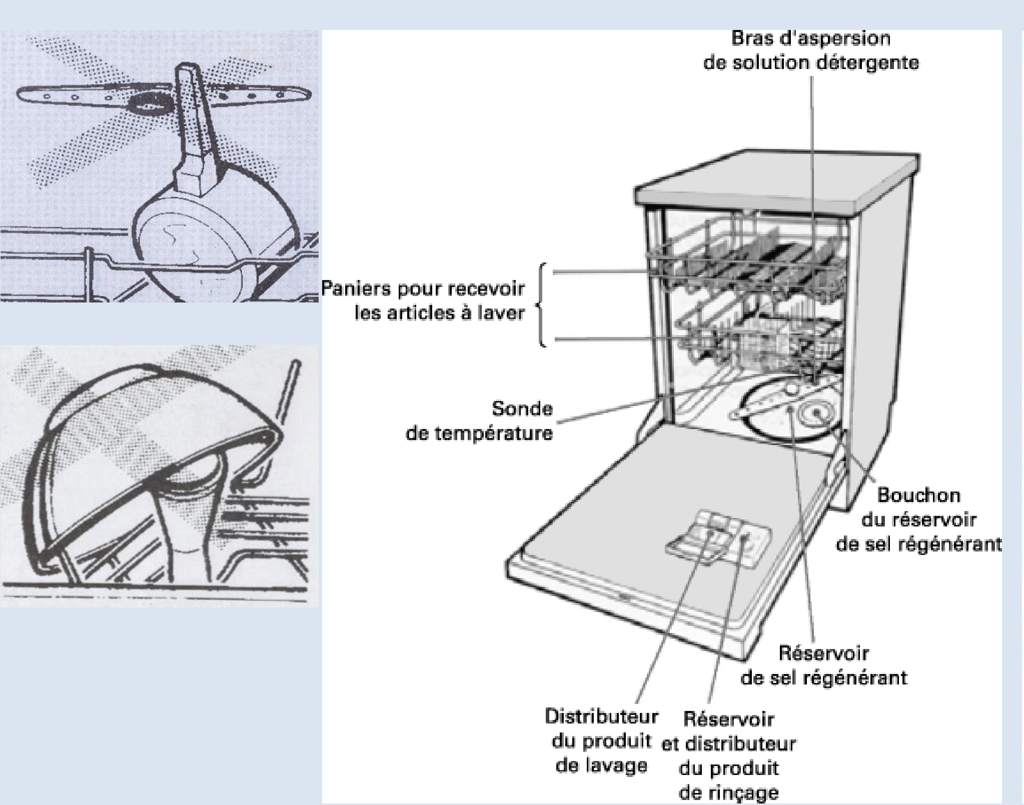
Fiche technique relative à l'entretien mécanique de la vaisselle



OBJECTIF :
Mettre en œuvre une technique de lavage de la vaisselle en respectant le mode opératoire.

N°	OPERATIONS	MATERIELS	DEROULEMENT DE L'ACTION	JUSTIFICATIONS
1	ORGANISATION PREPARER LE LAVE-VAISSELLE	Produit détergent vaisselle Produit de rinçage Sel régénérant	– Vérifier le branchement de l'appareil, l'alimentation et l'évacuation en eau – Vérifier la propreté du filtre – Vérifier les niveaux des différents bacs (sel régénérant, produit de rinçage) – ajouter les produits en cas de besoin en pliant les jambes pour maintenir le dos droit	sécurité efficacité ergonomie
2	PREPARATION DE LA VAISSELLE	Poubelle à pédale	– Eliminer manuellement les déchets alimentaires de la vaisselle qui risquent d'obstruer le filtre – Faire tremper la vaisselle dans laquelle ont accrochés des aliments – Faire le tri de la vaisselle : le bois, l'aluminium, le cristal, la porcelaine peinte à la main, et la vaisselle ayant un décor argenté ou doré ne doivent pas être lavés en lave vaisselle	Intégrité du matériel
3	METTRE EN PLACE LA VAISSELLE	Lave- vaisselle	– **Répartir chaque type de vaisselle dans les différents casiers et paniers :** panier supérieur : les verres, les bols, les tasses, ramequins, sous- tasses, petits saladiers • retourner les récipients creux • vérifier qu'aucun récipient n'empêche la libre circulation de l'eau panier inférieur : assiettes, casseroles, couverts • placer les couverts en éventail • et mettre les couteaux la pointe en bas • les plats peuvent être placés à l'arrière, voire sur les côtés. – Ne pas trop serrer les pièces afin que l'eau puisse circuler librement – S'assurer qu'aucun plat ne gêne la rotation du bras de lavage	Qualité du résultat Sécurité
4	INTRODUIRE LE PRODUIT DE LAVAGE	Détergent vaisselle	– Vérifier le mode d'emploi du produit – Doser le produit en fonction de la dureté de l'eau la quantité de vaisselle.	efficacité
5	CHOISIR LE PROGRAMME		– Choisir le programme en fonction du type et de la nature de la vaisselle, du degré de salissure	Respect des consignes
6	RANGEMENT	Placard, armoire	Respecter l'ordre de rangement	Gain de place, sécurité, respect des habitudes de la personne

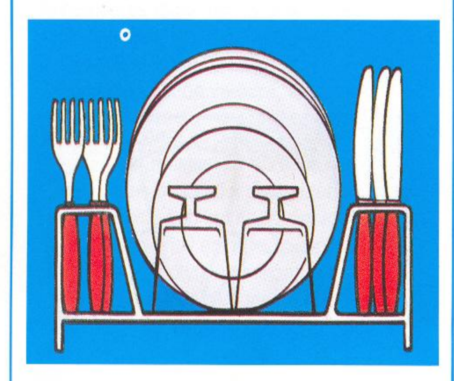
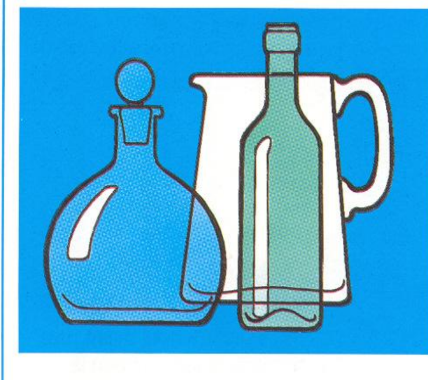
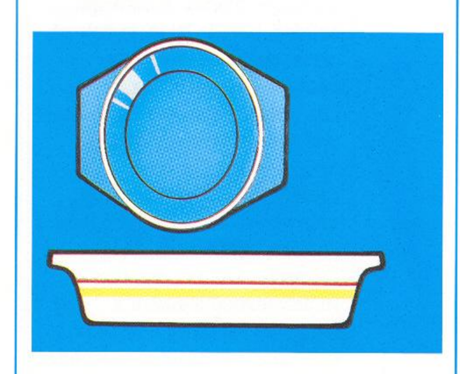
8	ENTRETIEN PERIODIQUE DU LAVE- VAISSELLE	lavette verte, produit dégraissant et désinfectant	– Procéder au nettoyage et à la désinfection de la porte, du joint de porte – Vérifier **les bras de lavage** (en cas de résidus alimentaires dans les trous d'aspersion, dévisser les bras, et rincer les) – Eviter les poudres abrasives, éponges métalliques et les produits à base d'alcool – Vérifier **la propreté du filtre** principal le nettoyer si nécessaire – Vider la poubelle	Utilisation ultérieure, Economie, Prolongement de la durée de vie des appareils
8	**ENTRETIEN ANNUEL DU LAVE- VAISSELLE**	Produit spécial détergent /détartrant	– Faites tourner à vide votre lave-vaisselle 3 fois par an avec un programme intensif (si possible avec un produit détartrant dégraissant et désodorisant). Vous éviterez ainsi le développement des mauvaises odeurs et des bactéries. – En cas d'arrêt prolongé : nettoyer complètement la machine, débrancher l'alimentation électrique et fermer l'arrivée d'eau	Sécurité maintenance







L'entretien de la vaisselle

L'USAGE	LA DOSE	LA METHODE	LE CONSEIL
Assainir la vaisselle 	1/4 de verre d'eau de Javel LA CROIX pour 5 litres d'eau au rinçage.	Après lavage, rincer à l'eau javellisée (temps de contact 5 min.), puis à l'eau claire.	A proscrire pour l'aluminium et l'argenterie qui noirciraient. Vaisselle des contagieux : 2 verres d'eau de Javel pour 1 litre d'eau avant lavage (temps de contact : 15 min).
Désodoriser les bouteilles et récipients 	1/2 verre à 1 verre d'eau de Javel LA CROIX par litre d'eau.	- Verser dans le récipient. - Agiter fortement. - Laisser tremper 5 min. - Frotter. - Rincer abondamment à l'eau claire.	A proscrire pour les récipients métalliques.
Désodoriser les plats 	1/2 verre à 1 verre d'eau de Javel LA CROIX par litre d'eau.	Après lavage, nettoyer à l'eau javellisée. Rincer abondamment à l'eau claire après 5 min.	A proscrire pour les plats métalliques. L'odeur du poisson sur les casseroles, plats, assiettes, s'élimine très bien à l'eau javellisée.